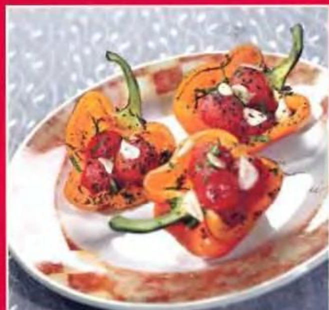
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

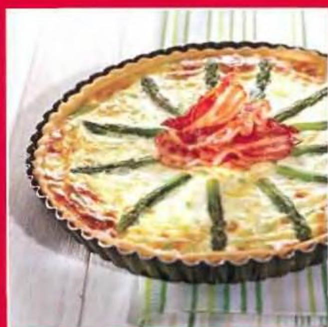
№04 (102) февраль 2008

журнал для тех, кто любит готовить







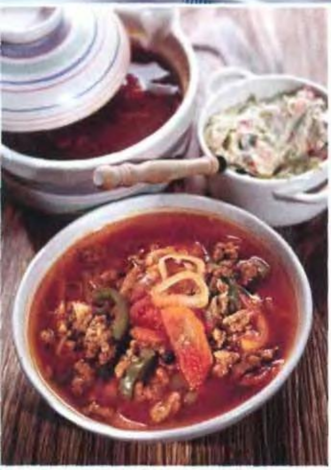

■ паштет для настоящих мужчин ■ немецкий картофельный салат ■ рольмопс ■ мексиканский суп-рагу ■ суп с креветками в азиатском стиле ■ рагу из говядины с грибами ■ жареная утка с соусом из вишни и портвейна ■ морской окунь с луком-пореем ■ запеченные перцы с помидорами черри ■ запеканка из цукини с фенхелем ■ киш лорен с беконом и спаржей ■ печенье «погоны» ■ шоколадные сердечки со сливочным муссом ■ мятный семифредо с шоколадом ■ быстрая настойка «клюковка»

www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948







Дорогие друзья!

Этот номер выходит накануне сразу двух праздников – Дня святого Валентина и Дня защитника Отечества. Мы постарались облегчить вам неизбежные хлопоты по выбору вкусных и красивых праздничных рецептов.

Кстати, обратите внимание на силиконовую форму в виде сердца от компании Tupperware®, в которой любой самый незамысловатый торт приобретет романтический вид. А учитывая то, что эта форма выдерживает не только высокие, но и низкие температуры, с ее помощью можно приготовить роскошное фруктовое желе или мороженое!





Хотите выиграть замечательную хлебопечку от английской компании Kenwood? Тогда принимайте участие в нашем новом конкурсе, тема которого, естественно, выпечка. Присылайте ваши оригинальные рецепты до 1 мая 2008 года.

И не забывайте о конкурсе полезных рецептов, объявленном в прошлом номере.

Желаем успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

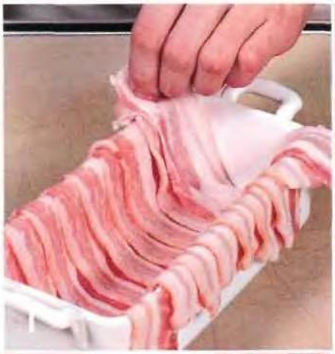
* полезный совет

содержание

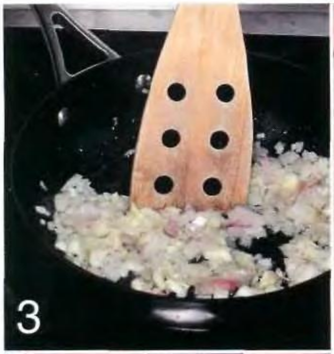


паштет для настоящих мужчин

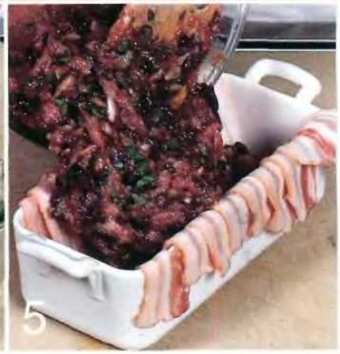
Время приготовления: 2 часа 10 мин. + 8 часов
Порций: 8
1 порция: 238,6 ккал,
белки – 19,2 г, жиры – 6,9 г, углеводы – 24,9 г













ЧТО НУЖНО:

- **200 г** нарезанной свиной грудинки
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **1** луковица
- **6** зубчиков чеснока
- **450 г** свиного фарша
- **400 г** куриной печенки
- **2** яйца
- **1** пучок петрушки
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Прямоугольную форму для запекания с высокими бортиками выстлать полосками свиной грудинки так, чтобы были закрыты дно и борта, а концы полосок свешивались наружу.

2 Лук и чеснок очистить, очень мелко порезать.

3 В сковороде растопить сливочное масло. Обжарить лук и чеснок на небольшом огне, 7 мин.

4 Куриную печенку вымыть, мелко порубить. Яйца слегка взбить. Петрушку вымыть, измельчить. Свиной фарш выложить в большую миску, добавить обжаренные лук с чесноком, печенку, яйца и петрушку. Приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

5 Выложить смесь в подготовленную форму и хорошо утрамбовать.

6 Накрыть свободными краями полосок грудинки. Если остался небольшой зазор, прикрыть его 2–3 полосками грудинки, нарезанными по длине формы. Накрыть форму фольгой, поставить на противень с высокими бортиками, наполовину наполненный водой. Запекать 1,5 ч в разогретой до 180 °С духовке. Вынуть из духовки, дать остыть до комнатной температуры, аккуратно слить вытопившийся жир, затем поставить в холодильник на ночь.

При подаче переложить паштет на блюдо и нарезать порционными кусками.

немецкий картофельный салат

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 402,1 ккал,
белки – 6,5 г, жиры – 31,3 г, углеводы – 23,6 г









ЧТО НУЖНО:

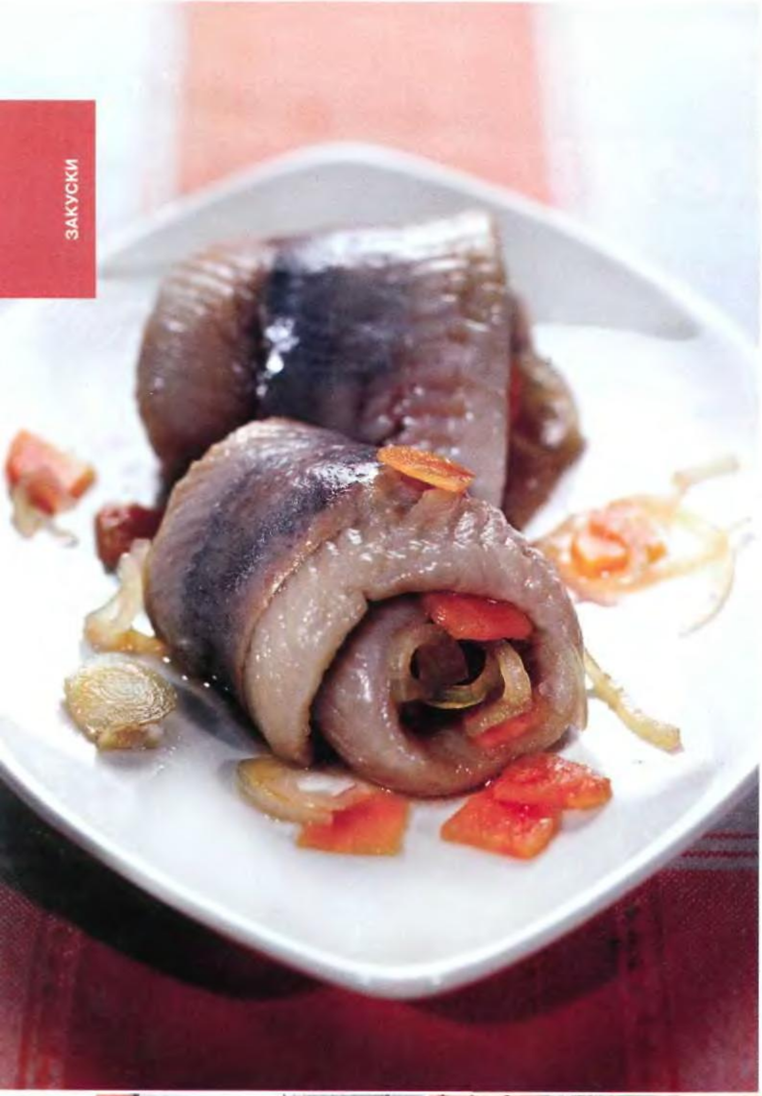
- **500 г** картофеля
- **2** небольшие луковицы
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** белого винного уксуса
- **1 ч. л.** крупнозернистой горчицы
- **1 ч. л.** семян горчицы
- **2** маринованных огурца
- **5** веточек свежего укропа
- **8** кружков салями
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель отварить в мундире до готовности, дать остыть. Огурцы нашинковать. Укроп вымыть и измельчить. Лук очистить и порезать тонкими кольцами, салями – соломкой.

2 Картофель очистить, порезать крупными дольками, сложить в миску. Добавить семена горчицы, огурцы, укроп и салями.

3 **Приготовить заправку.** Смешать масло, уксус, горчицу, соль и перец. Заправить салат, аккуратно перемешать.



рольмопс

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** соленой сельди
- **2** луковицы
- **2** морковки
- **1,5 ст. л.** растительного масла
- **100 мл** 3%-ного уксуса
- **100 мл** воды
- **1 ч. л.** сахара
- **1** лавровый лист
- **2** бутона гвоздики
- корица на кончике ножа
- черный перец по вкусу

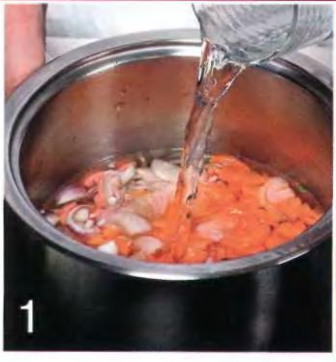
Время приготовления: 1 час + 24 часа
Порций: 6
1 порция: 114,1 ккал,
белки – 9 г, жиры – 7,5 г, углеводы – 2,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

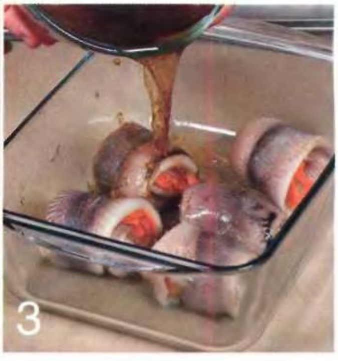
1 Морковь и лук очистить, тонко нарезать. В кастрюле вскипятить воду, положить морковь, лук, лавровый лист, щепотку перца, гвоздику, корицу, сахар и варить 15 мин. Затем добавить уксус и готовить еще 3 мин. Охладить. Шумовкой вынуть из маринада морковь и лук.

2 Сельдь очистить, разделать на филе, удалить мелкие косточки. Филе сельди слегка отбить, смазать растительным маслом, выложить сверху морковь и лук, свернуть каждое филе в рулет.

3 Готовые рольмопсы сложить в стеклянную посуду, залить остывшим маринадом и плотно закрыть. Убрать на 24 ч в прохладное место.


1


2


3



мексиканский суп-рагу



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** говяжьего фарша
- **1** большая луковица
- **100 г** корневого сельдерея
- **1** зеленый сладкий перец
- **3** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **500 г** помидоров
- **1** острый красный перчик
- **4 ст. л.** растительного масла
- **0,5 ч. л.** кумина
- соль, перец

Для заправки:

- **1** авокадо
- **3** пера зеленого лука
- **2 ст. л.** рубленой кинзы
- **1** помидор
- **2 ст. л.** сметаны
- **1 ч. л.** лимонного сока

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 548 ккал,
белки – 37,9 г, жиры – 30,4 г, углеводы – 30,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, чеснок и корень сельдерея очистить. Лук нарезать полукольцами, сельдерей и чеснок измельчить. Перцы вымыть, очистить от сердцевины. Сладкий перец нарезать тонкими полосками, острый перчик – небольшими кусочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

2 В кастрюле разогреть 2 ст. л. растительного масла. Обжарить вместе лук, чеснок и сельдерей, 5 мин. Добавить сладкий и острый перец, готовить 4 мин. Положить помидоры и томатную пасту. Перемешать, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 20 мин.

3 В сковороде разогреть оставшееся масло. Обжарить фарш, разминая комки деревянной лопаткой, 7 мин. Приправить солью и перцем по вкусу, перемешать. Выделившийся при обжаривании сок слить.

4 В кастрюлю с овощами влить 2 л горячей воды, положить обжаренный фарш. Варить на медленном огне 10 мин.

5 **Приготовить заправку.** Авокадо разрезать на 2 части, удалить косточку и кожуру, мякоть измельчить. Приправить лимонным соком.

6 Помидор и зеленый лук вымыть, мелко нарезать, добавить к авокадо вместе с кинзой. Посолить, поперчить и перемешать со сметаной.

Суп разлить по тарелкам, подать с заправкой.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



суп с креветками в азиатском стиле

ЧТО НУЖНО:

2 куриные грудки без костей
200 г очищенных креветок
100 г мелких шампиньонов
• цедра 1 лайма
• кусочек свежего имбиря длиной 3 см
500 мл куриного бульона
2 банки кокосового молока **Blue Dragon**
1–2 ч. л. зеленого карри **Blue Dragon**
3 ст.л. тайского рыбного соуса **Blue Dragon**

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 833,8 ккал,
белки – 92,9 г, жиры – 41,4 г, углеводы – 22,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное филе вымыть, обсушить и нарезать небольшими кубиками.

2 Шампиньоны вымыть,тонко нарезать ломтиками. Имбирь очистить, нарезать тонкими лепестками.

3 В кастрюле смешать куриный бульон и кокосовое молоко. Поставить на сильный огонь, довести до кипения. Добавить цедру лайма, имбирь и куриное филе.

4 Положить в суп зеленую пасту карри, дать закипеть еще раз. Уменьшить огонь до среднего, варить 5 мин.

5 Положить грибы и креветки. Проварить суп еще 3 мин., снять с огня.

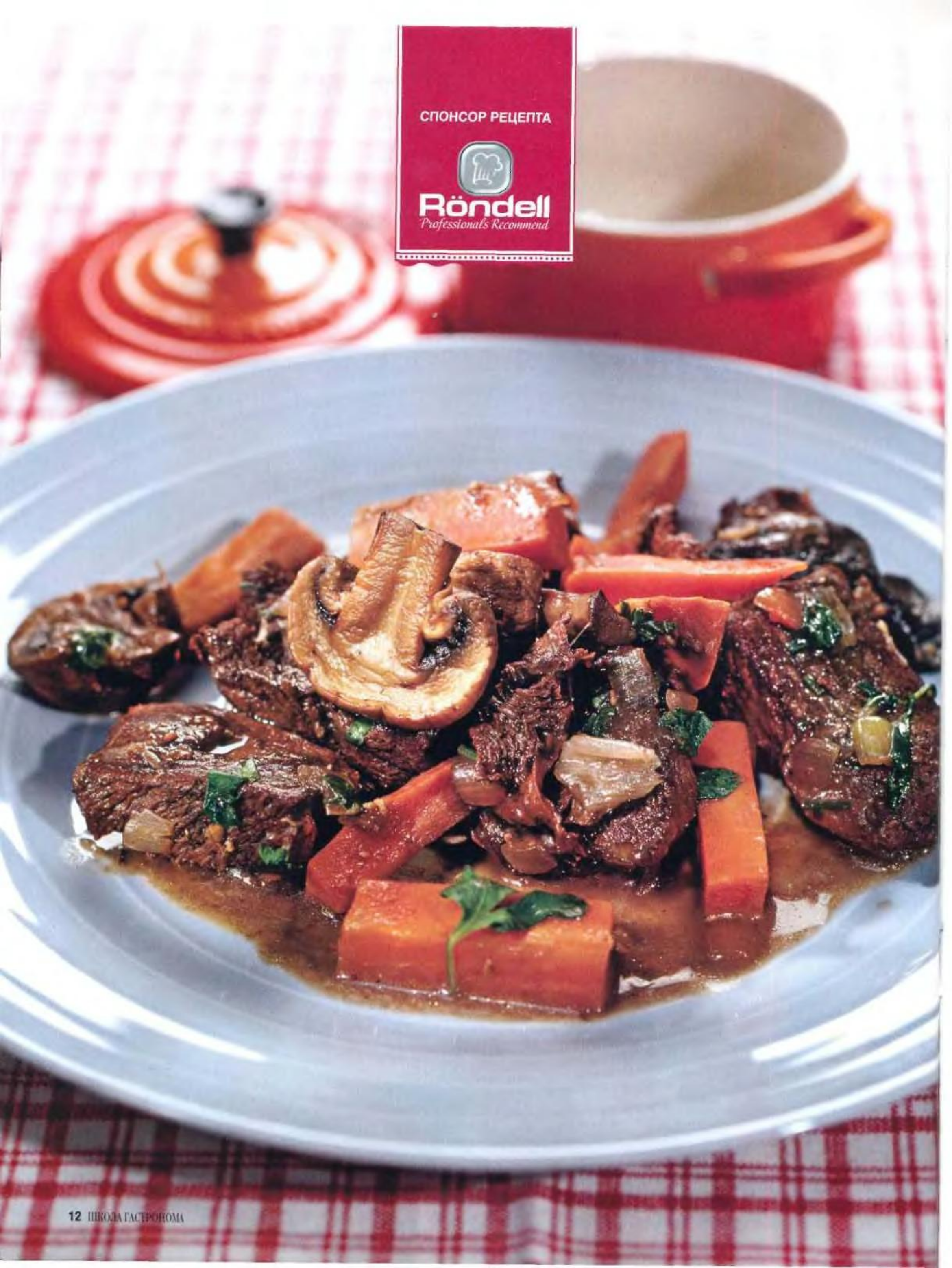
6 Добавить тайский рыбный соус – он в этом рецепте играет еще и роль соли, поэтому добавлять его надо по вкусу. Подавать со свежим базиликом и пшеничным хлебом.

КСТАТИ

В гастрономе «Стокманн» представлен широкий ассортимент высококачественных продуктов марки Blue Dragon. Вы сможете купить все необходимое для приготовления классических блюд азиатской кухни – от индийской до японской.






СПОНСОР РЕЦЕПТА
Röndell
Professionals Recommend

рагу из говядины с грибами



ЧТО НУЖНО:

- **20 г** сухих белых грибов
- **1 кг** бескостной говядины
- **2 ст. л.** растительного масла
- **500 г** шампиньонов
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** томатной пасты
- **180 мл** красного сухого вина
- **2** большие морковки
- **1 ч. л.** соли
- щепотка сухого тимьяна
- **1** лавровый лист
- **5** веточек петрушки

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6
1 порция: 155 ккал,
белки – 8,5 г, жиры – 9,3 г, углеводы – 4,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухие грибы залить стаканом горячей воды и оставить на 30 мин. Мясо вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками. Шампиньоны вымыть, разрезать пополам. Лук и морковь очистить, нарезать крупными кубиками, чеснок очистить и мелко порубить. Петрушку вымыть, измельчить.

2 В **ковше Röndell** разогреть 1 ст. л. растительного масла, обжарить шампиньоны, 10 мин., до приобретения золотистого цвета. Переложить в миску и отставить.

3 В этот же ковш влить оставшееся масло, разогреть его, положить мясо. Жарить на среднем огне 10–15 мин., до образования на мясе золотистой корочки. Переложить мясо в **кастрюлю Röndell**.

4 Вынуть шумовкой грибы из миски и крупно порубить, добавить в кастрюлю. Грибной настой процедить и также добавить в кастрюлю вместе с луком, морковью, томатной пастой, солью, тимьяном и лавровым листом.

5 Влить вино и 250 мл воды. Довести до кипения. Убавить огонь, накрыть крышкой и тушить 1 ч 15 мин.

6 Добавить шампиньоны, готовить еще 15 мин. За минуту до готовности положить чеснок и посыпать петрушкой.

КСТАТИ

Тройное дно посуды серии Stern от Röndell со выштампованным, а затем вплавленным алюминиевым диском позволяет равномерно распределять тепло по стенкам и дну посуды и значительно дольше его сохранять. Это обеспечивает быстрое приготовление пищи и предотвращает ее пригорание.





жареная утка с соусом из вишни и портвейна

ЧТО НУЖНО:

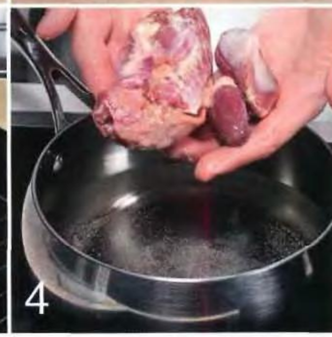
- **1** утка весом около 2 кг
- **2** груши
- **2 ч. л.** сахара
- **2** небольшие луковицы
- **1 ч. л.** портвейна
- **100 г** замороженной вишни
- **0,5 ч. л.** сухого тимьяна
- соль, перец

Время приготовления: 3 часа
Порций: 6
1 порция: 1142,5 ккал,
белки – 65,1 г, жиры – 90,9 г, углеводы – 16,0 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утку вымыть, тщательно обсушить. Потроха отложить для бульона. Удалить с мяса весь лишний жир. На коже сделать частые проколы вилкой или зубочисткой.

2 Положить внутрь утки щепотку тимьяна. Ножки связать бечевкой.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Выложить тушку грудкой вверх на решетку, стоящую на противне. Натереть солью и перцем, посыпать оставшимся тимьяном. Жарить 2,5 ч, время от времени удаляя ложкой вытопившийся жир. Немного жира оставить для соуса.

4 Утиные потрошки залить 900 мл воды, довести до кипения. Снять пену. Убавить огонь до минимума и варить, не закрывая крышкой, 1,5 ч. Готовый бульон процедить – должно получиться примерно 150 мл.

5 Груши вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. За полчаса до готовности утки положить груши в небольшую термостойкую форму, посыпать сахаром и поставить в духовку. Запекать 30 мин., пока груши не станут мягкими. Утку и груши достать из духовки, выложить на тарелку, накрыть. Дать постоять 15 мин.

6 **Приготовить соус из вишни и портвейна**. Вишню разморозить при комнатной температуре. Лук очистить, мелко порубить. В сковороде разогреть 1 ч. л. утиного жира, обжарить лук на сильном огне до приобретения золотистого цвета, 3 мин. Влить портвейн и бульон из потрохов, добавить вишню. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 3 мин.; перелить в соусник.

Утку разрезать на порционные куски и подать с запеченными грушами и соусом.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

SUNRISE



морской окунь с луком-пореем

ЧТО НУЖНО:

2 филе морского окуня
3 ст. л. сливочного масла
2 стебля лука-порея, только белая часть
• соль, перец по вкусу

Для соуса:

300 мл сухого красного вина
4 ст. л. сахара
• по щепотке молотых аниса, корицы, гвоздики и черного перца
1,5 ст. л. сливочного масла

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 2
1 порция: 825,2 ккал,
белки – 19,3 г, жиры – 58,2 г, углеводы – 33,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить соус.** В сотейник влить вино, добавить сахар, пряности и соль. Довести до кипения. Продолжать нагревать 10 мин., пока не останется четверть начального объема. Снять с огня.

2 Добавить сливочное масло, размешать. Перелить в соусник; оставить в теплом месте до подачи к столу.

3 Порей вымыть, нарезать полукольцами. В сковороде разогреть 3 ст. л. сливочного масла. Добавить лук, приправить солью и перцем. Обжаривать в течение 5 мин., снять с огня. Слить лишнее масло, отставить.

4 Филе сполоснуть, обсушить и уложить на рабочую поверхность кожей вверх. Острым ножом сделать на коже глубокие наклонные надрезы на расстоянии 1 см друг от друга. Развернуть филе на 90 градусов и снова сделать такие же надрезы, чтобы получилась «сеточка».

5 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом, застелить пергаментом. Выложить подготовленную рыбу, полить маслом, оставшимся от обжаривания порея, приправить солью, перцем. Запекать 20 мин.

Порей разложить по тарелкам, сверху выложить по куску окуня кожей вверх. Подавать с соусом.











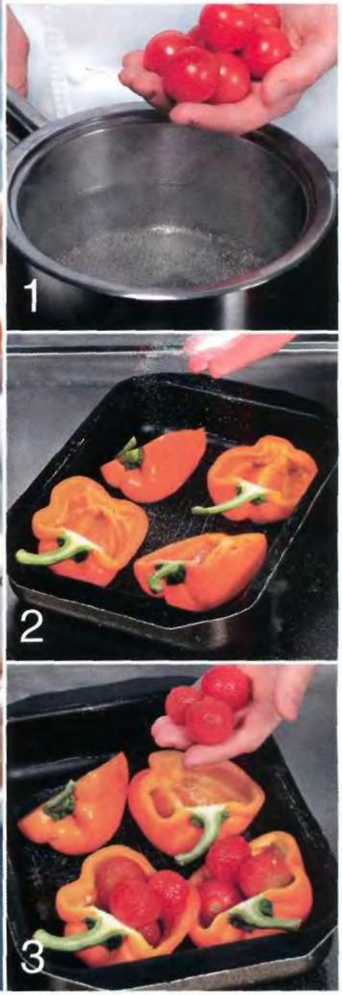
КСТАТИ

Мы советуем подать к этому блюду белое сухое вино SUNRISE SAUVIGNON BLANC, которое производит самая знаменитая чилийская компания CONCHA Y TORO. Букет этого вина отличается невероятной свежестью, наполнен фруктово-цитрусовыми нотами, идеально подходит к рыбным блюдам. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 8–10 °С.



запеченные перцы с помидорами черри





ЧТО НУЖНО:

- **2** желтых или красных перца
- **16** помидоров черри
- **2** зубчика чеснока
- пучок базилика
- **1 ч. л.** сушеного майорана
- **1 ст. л.** бальзамического уксуса
- оливковое масло
- соль, перец

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 119,9 ккал,
белки – 2,2 г, жиры – 8,7 г, углеводы – 8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, обсушить, проколоть в нескольких местах зубочисткой и опустить в кипящую воду на 30 сек. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и снять кожицу.

2 Перцы вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Выложить на смазанный маслом противень разрезом вверх, присыпать солью и перцем.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Зелень вымыть и измельчить. Чеснок очистить, порезать тонкими ломтиками. Очищенные томаты положить в перцы, посыпать зеленью и чесноком. Сбрызнуть бальзамическим уксусом и оливковым маслом. Накрыть фольгой и запекать в духовке 15 мин. Затем уменьшить температуру до 180 °С, снять фольгу и готовить еще 10 мин.

Меридиан

Слоеный салат из сельди "Меридиан" и каперсов

Ингредиенты:

Филе сельди "Меридиан" - 2 упаковки
Яйца - 8 шт
Каперсы - 50 г
Икра лососевая зернистая "Меридиан" - 20 г
Зеленый лук - 1 пучок

Соус:

Картофельное пюре - 50 г
Майонез - 75 г
Лимон 1/2 шт







Способ приготовления:

1 Филе сельди "Меридиан" обсушить от масла и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить и нарезать кружками.

2 Сельдь и яйца уложить слоями в виде горки, пересыпая каперсами и нарезанным зеленым луком.

3 Для приготовления соуса смешать охлажденное картофельное пюре, майонез и лимонный сок.

4 Перед подачей к столу полить блюдо соусом и украсить красной икрой.

Приятного аппетита!



запеканка из цукини с фенхелем



Это пряно-ароматическое растение необычайно популярно в странах Средиземноморья, Скандинавии, Китае и Японии. В древние времена фенхель ценили прежде всего за его целебные свойства. Считалось, что с его помощью можно восстановить испорченное зрение. Кстати, и сейчас многие врачи советуют промывать глаза отваром семян фенхеля, т.к. его дезинфицирующие свойства давно доказаны наукой. Кроме того, фенхель помогает при кашле, бессоннице, желудочных болях. Во многих странах семена фенхеля с их легким анисовым ароматом применялись для освежения дыхания. Фенхель уникален еще и тем, что все его части могут быть использованы для приготовления различных блюд. Сочный утолщенный стебель, похожий на луковицу, отваривают, запекают, кладут в супы и рагу. Листики, напоминающие укроп, добавляют в салаты, соусы и маринады. Соцветия фенхеля используют при консервировании овощей. А семена – как пряность и ароматизатор. Не остался без внимания и корень фенхеля. Его высушивают, размалывают и применяют как добавку в кондитерском производстве.

ЧТО НУЖНО:

400 г	консервированной фасоли
1	средний цукини
•	цедра и сок 0,5 лимона
1	головка фенхеля
1	зубчик чеснока
1	красная луковица
2 ст. л.	оливкового масла
200 мл	сметаны
50 г	тертого пармезана
150 г	козьего сыра
•	соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 519,4 ккал,
белки – 21,6 г, жиры – 33,7 г, углеводы – 32,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, порезать дольками. Стебель фенхеля вымыть и нарезать тонкими кольцами. Цукини порезать кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть.

2 Обжарить в 1 ст. л. масла на среднем огне лук, чеснок, фенхель, лимонную цедру, 10 мин. Добавить цукини и готовить еще 5 мин.

3 Положить фасоль, приправить солью, перцем и прогреть, 3 мин. Влить лимонный сок, перемешать и снять с огня.

4 Огнеупорную форму смазать оставшимся маслом и выложить в нее овощную массу. Козий сыр порубить на маленькие кусочки. Залить овощи сметаной, посыпать пармезаном и козьим сыром. Запекать 15 мин.





киш лорен с беконом и спаржей

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- • щепотка соли
- **2** яйца
- **2 ст. л.** сметаны
- **100 г** сливочного масла

Для начинки:

- **1 ст. л.** растительного масла
- **200 г** тонких полосок копченого бекона
- **8** стеблей зеленой спаржи
- **3** яйца
- **250 мл** сливок жирностью 10%
- **150 мл** молока
- **150 г** швейцарского сыра
- • щепотка молотого мускатного ореха

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 665,8 ккал,
белки – 19,8 г, жиры – 51,5 г, углеводы – 30,7 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку с солью просеять в чашу кухонного комбайна Bosch MCM 5540. Добавить яйца, сметану и нарезанное маленькими кусочками масло. С помощью крюка для теста вымесить гладкое эластичное тесто, скатать его в шар, завернуть в пленку. Положить в холодильник на 30 мин.

2 Спаржу очистить от кожицы и отварить в кипящей подсоленной воде, 4 мин. Отрезать головки и отложить в сторону. Стебли нарезать небольшими кусочками.

3 Сыр натереть на диске-терке кухонного комбайна Bosch, а стебли спаржи порубить ножом-крыльчаткой.

4 Венчиком кухонного комбайна Bosch взбить яйца со сливками и молоком. Добавить в смесь измельченную спаржу, половину сыра и мускатный орех. Еще раз взбить.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Тесто раскатать в круг и уложить в форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бортики.
Влить молочно-сырную смесь. Сверху разложить головки спаржи. Посыпать оставшимся сыром и выпекать 40 мин.

6 Бекон обжарить до образования шкварок. Положить на готовый пирог.

КСТАТИ

Bosch MCM 5540 (1100 Вт) – самый мощный среди кухонных комбайнов. С его помощью можно быстро приготовить сложные и энергоемкие блюда. А специальная подставка для комбайна, которая одновременно служит контейнером для хранения насадок, существенно экономит место на вашей кухне.





печенье «погоны»



ЧТО НУЖНО:

- **200 г** горького шоколада
- **150 г** сливочного масла
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **2** яйца
- **1** стакан сахара
- щепотка соли
- **0,5** стакана муки

Для крема:

- **100 мл** сгущенного молока с сахаром
- **100 г** сливочного масла

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10
1 порция: 340,4 ккал,
белки – 3,0 г, жиры – 20,4 г, углеводы – 36,1

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в огнеупорную миску и поместить на кастрюлю подходящего диаметра с кипящей водой. Добавить сливочное масло. Размешивать венчиком, пока шоколад не растопится, а смесь не станет абсолютно однородной.

2 Добавить в шоколад ванильный сахар, вбить по одному, постоянно мешая, яйца.

3 В миску просеять муку с солью, добавить сахар. Всыпать смесь в шоколад, аккуратно перемешать.
Противень смазать маслом и проложить бумагой для выпечки. Влить получившееся тесто. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 мин. Дать полностью остыть.

4 **Приготовить крем.** Сливочное масло взбить миксером. Продолжая взбивать, влить сгущенное молоко. Поставить в холодильник на 15 мин.

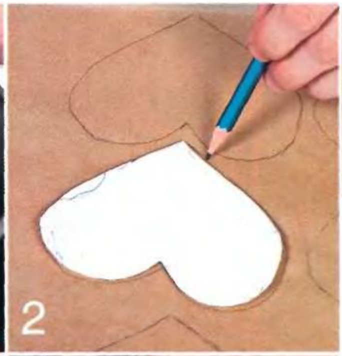
5 Остывший пласт теста разрезать на кусочки размером с армейские погоны. С одного конца каждого кусочка закруглить углы.

6 Крем переложить в кондитерский мешок с тонкой насадкой. На половину шоколадных погон нанести кремом знаки различия. Оставшиеся кусочки равномерно промазать кремом, сложить погоны по 2 и поставить в холодильник на 30 мин.



шоколадные сердечки со сливочным муссом











ЧТО НУЖНО:

100 г горького шоколада
100 мл сливок жирностью 35%
90 г белого шоколада
2 ч. л. растворимого кофе

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 2
1 порция: 667,4 ккал,
белки – 7,0 г, жиры – 42,6 г, углеводы – 64,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Плитку горького шоколада наломать на небольшие кусочки, сложить в металлическую миску. Поместить на кастрюлю с кипящей водой подходящего диаметра. Готовить, пока шоколад полностью не растопится.

2 Из плотной бумаги сделать трафарет в форме сердечка шириной около 10 см. С его помощью нарисовать на листе пергамента 8 одинаковых сердец.

3 Небольшой кулинарной кисточкой промазать сердечки растопленным шоколадом. Оставить на 10 мин., затем нанести второй слой. Дать застыть, после чего аккуратно снять с бумаги и поместить в холодильник.

4 Белый шоколад порубить ножом или натереть на терке. Добавить в сливки растворимый кофе, перемешать, перелить в сотейник и довести до кипения. Добавить белый шоколад, размешать. Перелить в миску и дать остыть. Взбить венчиком в пышную массу и переложить в кондитерский мешок с гладкой насадкой.

5 На 6 сердечек выдавить крем небольшими шариками, как показано на фотографии. Сложить одно на другое по 3 сердечка с кремом. Накрыть оставшимися шоколадными сердечками и поставить в холодильник до подачи к столу.

КСТАТИ

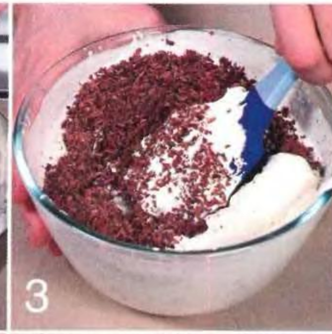
Этот и без того красивый десерт вы можете сделать роскошным. Во-первых, на верхних сердечках можно написать какое-нибудь романтическое пожелание или признание в любви. Для этого растопите 50 г белого шоколада, как это описано в 1-м шаге. Переложите его в кондитерский мешок с очень тонкой насадкой, напишите заветные слова и поставьте в холодильник.
Во-вторых, сердечки можно украсить свежими или засахаренными цветами. Для засахаренных цветов лучше всего взять небольшие розы или фиалки. Приготовьте сахарный раствор из 1 ст. л. сахара и 1 белка. Тонкой кисточкой нанесите раствор на лепестки 4 фиалок. Выложите цветы на бумажные салфетки, через ситечко присыпьте сахарной пудрой и дайте подсохнуть.



мятный семифредо с шоколадом













ЧТО НУЖНО:

3 яйца
80 г сахара
400 мл сливок жирностью 35%
150 г шоколада
50 мл мятного сиропа

Для соуса:

150 мл молока
2 ст. л. сахара
4 веточки мяты

Для украшения:

4 веточки мяты

Время приготовления: 35 мин. + 3 часа
Порций: 4
1 порция: 743,1 ккал,
белки – 9,5 г, жиры – 50,9 г, углеводы – 61,7 г



Редакция благодарит МАССИМИЛИАНО МУССО, кондитера сети ресторанов «Ла Гротта,» за предоставленный рецепт мятного семифредо. Массимилиано – настоящий маэстро в изготовлении десертов. Несмотря на свою молодость, он – один из немногих поваров мира, который удостоен звезды «Мишлен» (своеобразный «Оскар» среди кулинаров) за достижения в кондитерском искусстве.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желтки отделить от белков. На водяной бане взбить желтки с сахаром до полного растворения сахара. Снять с огня.

2 Продолжая взбивать, добавить к желткам мятный сироп. Отставить.

3 Отдельно взбить сливки. Шоколад натереть на крупной терке, половину отложить для соуса, а другую половину ввести в сливки и тщательно перемешать.

4 Белки взбить в крепкую пену, добавить взбитые желтки и взбитые сливки, перемешать.

5 Прямоугольную форму застелить пищевой пленкой так, чтобы концы пленки свешивались наружу, и влить готовую массу. Накрыть форму свободными концами пленки. Убрать в морозильную камеру на 3 ч.

6 **Приготовить соус.** Мяту измельчить, перемешать с молоком и сахаром, прогреть, 3 мин., процедить. Непосредственно перед подачей к столу растопить на водяной бане оставшийся шоколад, тонкой струйкой влить в него молоко с мятным ароматом и перемешать.

Семифредо разложить по бокалам, полить соусом, украсить веточками мяты.

быстрая настойка «клюковка»









ЧТО НУЖНО:

- **1 л** водки
- **200 г** клюквы
- **0,5** стакана сахара

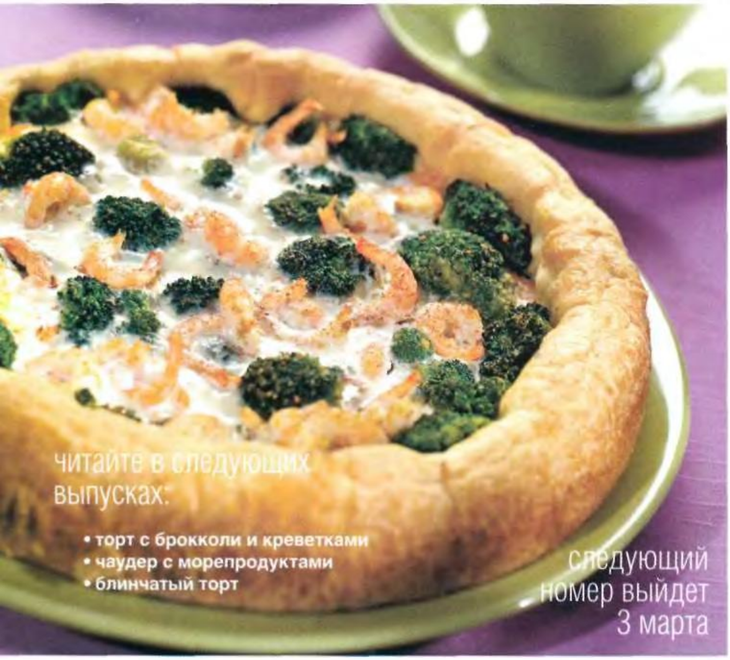
Время приготовления: 10 мин. + 2 часа
Порций: 20
1 порция: 160,5 ккал,
белки – 0,7 г, жиры – 0,5 г, углеводы – 8,1г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Клюкву перебрать, вымыть и обсушить. Слегка размять с сахаром.

2 Влить водку, перемешать. Емкость плотно накрыть фольгой и оставить на 2 ч.

3 Процедить настойку через мелкое сито, перелить в графин. Охладить.



где купить

• Bosch
www.bosch-bt.ru

• ТЦ «Калинка-Стокманн»
Смоленская площадь, д. 3,
тел. (495) 974-01-22

• Вино Sunrise
«Седьмой континент», «Перекресток», «Пятерочка», «Метро»

• ТЦ «Стокманн»
ТК «МЕГА-Теплый Стан», 41-й км МКАД, тел. (495) 974-01-22;
ТК «МЕГА-Химки», г. Химки, 8-й мкр., тел. (495) 974-01-22;
ТК «МЕГА-Белая Дача», 14-й км МКАД, тел. (495) 974-01-22

• Röndell
«Твой дом», «Эльдорадо», «Ашан», «Это», «М. Видео», «Карусель», «Мосмарт», «Эксперт», «Максидом», «Наш гипермаркет», «Домовой», «СантаХаус», телефон для справок: 8-800-2006-555

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 04(102), февраль 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Наврузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 219 300 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.

KENWOOD CHEF. ЧТО БЫ ВЫДУМАТЬ?





Кухонная машина **KENWOOD CHEF*** создана для кулинарного творчества на тему здоровой пищи. Эта кухонная машина сочетает в себе все возможные функции от комбайна до мясорубки и соковыжималки. Мощный двигатель, металлический корпус, более 30 многофункциональных насадок: **KENWOOD CHEF** — это любовь на всю жизнь.



КУХОННАЯ МАШИНА KENWOOD CHEF: ВАШ ЛИЧНЫЙ ПОВАР.

KENWOOD
ГОТОВИТЬ – ЭТО УДОВОЛЬСТВИЕ

ТЕХНОСИЛА (495) 777-8-777
ЭЛЬДОРАДО (495) 5-000-000
ЭТО (495) 642-99-87
ГОРБУШКИН ДВОР (495) 737-74-74
ЭКСПЕРТ www.expertonline.ru
СТОКМАНН (495) 785-25-00

Консультации по телефону
(495) 250-61-73
www.kenwood.su